
Serro

By logomotiva

Published: 22/01/2009 - 10:31

Mapa da Região: Serro **Queijo: um negócio de 300 anos**

Fotos: Chico Junior



A cidade de Serro tem um bem, na realidade, o primeiro bem imaterial de Minas Gerais: o seu queijo artesanal. Este título é concedido aos bens intocáveis que fazem parte da cultura mineira. Para os mineiros daquela região é ali que se fabrica o melhor queijo minas do Brasil. Em Serro, então, isso nem entra em discussão. É o melhor e pronto. Bem, pode até nem ser o melhor, mas quem o prova tem a absoluta certeza de que disputa o título com qualquer outro, por exemplo, o também mineiro queijo canastra, produzido em algumas cidades da Serra da Canastra.



Produção artesanal do queijo do Serro

A antiga Vila do Serro Frio, hoje simplesmente Serro, é uma pequena cidade de pouco mais de 20 mil habitantes, localizada na região do Alto Jequitinhonha (Médio Espinhaço), a cerca de 300 quilômetros de Belo Horizonte e 90 de Diamantina. Cidade histórica, foi ocupada pela Coroa Portuguesa no início do século XVIII, atrás do ouro e do diamante, abundantes na região. Chegou a ser o principal núcleo minerador do centro-norte da Capitania de Minas Gerais. Fazia parte da Estrada Real.

Passear por suas ruas, ladeiras e escadarias nos remete àquela época do garimpo, já que a cidade ainda conserva e preserva um casario da época colonial, com destaque para o prédio da prefeitura e as diversas igrejas construídas entre 1713 e 1781. Como a cidade é rodeada por montanhas, o

visitante também encontra na região alternativas de passeios, como os distritos de Milho Verde e São Gonçalo do Rio das Pedras, paraísos ecológicos com rios e belas cachoeiras.

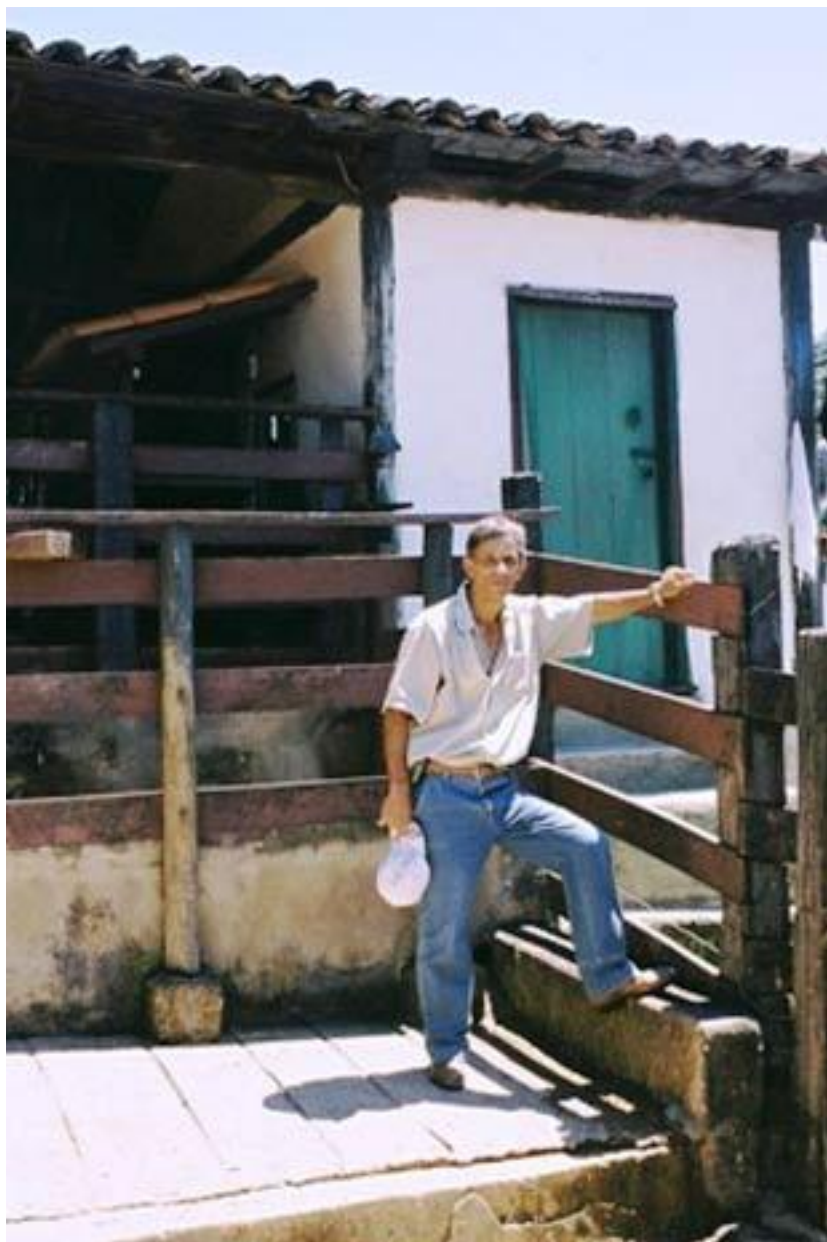
Atribui-se aos portugueses o início da fabricação do queijo do Serro, utilizando a mesma técnica de produção do ainda hoje famoso queijo da Serra da Estrela. A técnica foi sendo adaptada pelos moradores e passada de pai para filho.

O queijo artesanal do Serro é, realmente, muito saboroso. Sua massa tem a consistência do chamado queijo minas padrão, tipo meia cura. Seu sabor suave e inconfundível é resultado de três elementos principais: o gado alimentado a pasto, o clima quase sempre frio (a cidade fica a quase 800 metros de altitude) e uma bactéria presente no leite que só é encontrada naquela região.

Turismo

Como a fama do queijo do Serro começa a ultrapassar as fronteiras de Minas Gerais, os governos estadual e municipal e, principalmente, os produtores começam a se preocupar em, cada vez mais, manter a tradição da produção artesanal investindo na capacitação de pessoal e na melhoria da qualidade. Além disso, estão descobrindo que o queijo pode ser uma interessante e rentável atração turística. A prefeitura de Serro, por exemplo, contratou uma profissional de turismo, Sandra Coelho, só para cuidar do queijo e da sua relação com o turismo. “O desafio”, diz ela, “é mobilizar os produtores e mostrar o potencial turístico do queijo, que, além de um ótimo sabor, tem uma incrível história envolta no processo de produção artesanal”. Ela também está à frente do Museu do Queijo, em fase de instalação.

Alguns produtores também começam a se estruturar para receber turistas, como é o caso de Jorge Brandão Simões, presidente da Associação dos Produtores de Queijo do Serro. Jorge é um médio produtor e faz seus queijos de forma artesanal numa antiga fazenda da família, do século XIX, a 15 quilômetros da cidade em estrada de terra. A família produz queijo há mais de 100 anos. Além da produção do queijo, ele está transformando a Fazenda Engenho de Serra em um pólo de referência do queijo e da comida mineira. Para isso, transformou um antigo paiol de milho em um pequeno e simples restaurante, com fogão e forno a lenha, onde pretende servir aos visitantes não apenas o seu queijo, mas também a cachaça produzida na fazenda e os principais pratos da cozinha mineira. Na sede, há um quarto para receber turistas que queiram curtir a vida de uma fazenda do interior de Minas.



Jorge Simões se prepara para receber turistas com queijo e comida mineira

Jorge é um dos muitos que se preocupam em manter a tradição da produção artesanal do queijo do Serro e, ao ser perguntado se fazer queijo em Serro é um bom negócio, responde com um sorriso: “olha, meu amigo, é um negócio de 300 anos”. Por isso, tem, que ser mantido.

Na cidade, o visitante pode encontrar o queijo artesanal do Serro no restaurante Itacolomi e no Rancho Serrano, ambos de comida regional, nos supermercados da região e no mercado da Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro, que vende também o minas padrão, prato, a ricota, a mussarela e o requeijão escuro (artesanal). Quem quiser visitar uma das fazendas produtoras deve entrar em contato com a Associação dos Produtores. Já a Cooperativa mantém uma fábrica que

produz queijos industrializados e que pode ser conhecida desde que as visitas sejam marcadas com antecedência.



Além do queijo artesanal (centro) as queijarias do Serro produzem o tipo cobocó (esquerda) e o minas padrão (direita), este último com leite pasteurizado.

A Associação dos Produtores do Queijo do Serro tem 65 associados, mas acredita-se que haja cerca de outros 950 produtores espalhados pela região. Um pequeno produtor faz cerca de dez queijos por dia; o médio produtor, entre 20 e 30; e o grande, entre 30 e 60.

Endereços e telefones

Associação dos Produtores do Queijo do Serro
Tel: (38) 3541-1045 e 9968-0666. Contato: Jorge Simões

Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro
(onde também funciona o Mercado da Cooperativa)
Praça Ângelo Miranda 26. Tel: (38) 3541-1001. Em frente à rodoviária.

Pousada do Garimpo / Restaurante O Garimpeiro
Av. da Saudade 265 – Diamantina. Tel: (38) 35321040

Restaurante Itacolomi
Praça João Pinheiro 20 - Serro. Tel: (38) 3541-1227